39

CONTRIBUTION A LA CONNAISSANCE DES ENGINS DE PECHE DU VIETNAM

par

Tran-Van-Tri[1] et R Serene[2]

Divers ouvrages contiennent des descriptions d' engins utilisés pour les plus importantes pêches pratiquées par les Viêtnamiens. Le dépouillement de ces documents montrant que l'inventaire descriptif des engins de pêche du Viêt-Nam restait á faire, le bureau d'études des pêches de l'Institut Océanographique de Nhatrang s'est attaché à ce travail; il a déjá publié en 1952 quelques monographies et en prépare d'autres pour paraître en 1953. Sans attendre la fin de ce travail, qui sera long, un examen de l'ensemble des documents recueillis permet déjá de reconnaitre les difficultés que rencontrera la classification des engins Viêtnamiens ; difficultés qui sont sans doute plus ou moins les mêmes pour les engins des autres pays.

Un exemple limité aux filets de pêche des Viêtnamiens montre bien ces difficultés. Il donne aussi l'occasion de faire quelques remarques de méthodologie á propos des enquêtes que l'on conduit pour préparer les manuels des pêches.

La distinction des différentes espèces de filets maillants de dimensions diffèrentes et de mailles de taille diffèrente constitue la principale difficulté ; si l'on remarque qu'il faut distinguer si les filets maillants sont utilisés fixes ou dérivants, et que d'autres filets servent de barrière, les poissons ne s'y maillant pas. La distinction des différentes espèces de filet à poche est plus facile.

Si l'état actuel de nos fiches d'enquête donne une idée d'ensemble des filets maillants utilisés par les Viêtnamiens, il ne permet pas toujours de définir avec précision à laquelle des diverses catégories de filets indiquées ci-dessus l'engin appartient. La constitution d'une collection musèographique des engins de pêche faciliterait le travail sans le resoudre entiérement ; elle ne retient pas le modë d'emploi ; elle nécessite des moyens dont on ne dispose généralement pas; certains filets coûtent jusqu'á 40 á50.000$ et le moindre coûte un millier de piastres. Il faut par ailleurs un local et du personnel pour organiser et entretenir un tel musée, dont l'utilité du point de vue Technologique et au stade actuel de nos recherches, ne s'impose pas. Les enquêteurs relèvent en détail toutes les caractèristiques des engins et leurs dimensions. Ils font des dessins, prennent des photographies, s'informent sur le mode d'emploi, la saison de son utilisation, les espèces de poissons qu'il sert à pêcher, le mode de fabrication, le prix, etc. . .

L'établissement d'un lexique des noms Viêtnamiens de filets, qui ne va pas sans difficultès dont les principales sont indiquées ci-desscus, peut, à défaut d'un catalogue des figures des engins encore à faire, servir comme un dictionnaire. Un tel lexique rèvèle, si on le rapproche de nos fiches d'enquête, que même des filets de la région de Nhatrang, oú nous travaillons spécialement, sont encore insuffisamment connus et la dècouverte de ces lacunes oriente nos enquêtes. Les noms Viêtnamiens des engins, même si on essaie de les traduire en français, et c'est souvent impossible, ne sont pas suffisamment précis et connus pour qu'en donnant un nom, le Viêtnamien puisse se rendre compte exactement de l'objet dont il s'agit. Le nom doit alors être accompagné d'une explication, souvent d'une description, parfois il faut aller jusqu'au dessin.

Les Viêtnamiens dèsignent par le terme général de *Luoi*, les filets qu'ils utilisent pour la péche. La nom de *luoi* est souvent suivi de celui du nom d'un poisson ou de la dimension de la maille du filet ainsi *luoi goc* pour la pêche au *ca goc*, *luoi be* pour le *ca be* (Pellona), etc. . . , de même *luoi hai* pour le filet de 2 doigts de mailles, *luoi ba* de 3 doigts, etc. . . La traduction littérale des noms Viêtnamiens de filet permet donc parfois de reconnaitre soit l'espèce de poisson qu'il sert à pêcher, soit la dimension de ses mailles, soit la manière dont il est utilisé. Ces noms ne sont malheureusement pas toujours uniformes tout au long du littoral Viêtnamien : un filet porte dans le Nord un nom different de celui du filet identique du Sud, (par exemple : le *Xich* du Sud (push net) est appelé *te* au Centre, le *day* du Sud est appelé le *luoi xam* au Nord, etc. . .) Le terme *Mánh* plus restrictif que celui de *Luoi* désigne les filets à poche. Un fichier général des Engins de pêche a été etabli par le dépouillement des documents recueillis par M. M. PIETRI, HILLY, LEMASSON, TRAN VAN TRI, NGUYEN LUONG KHUONG, TRAN LE CHAT, GRUVEL, COTTE ET VAN GAVER, LE NESTOUR, SERENE et par les enquêteurs de l'Institut Océanographique de Nhatrang, au Bureau

[1] Chef Bureau des Peches, Institut Oceanographique, Nha Trang, Vietnam.
[2] Directeur, Institut Oceanographique, Nha Trang, Vietnam.

— responsable de toutes les opérations de pêche, en particulier reconnaissance des bancs de poisson, des fonds, des fonds de coraux
— choix de l'emplacement pour la pose des *chà*.

Le *Thồ phu lái* (l'aide du maitre pêcheur) :

— remplace le *Thồ phu*, si ce dernier est malade
— dirige les barques pendant l'aller et le retour, cherche les *chà*, qui portent chacun un nom différent
— transmet les ordres du *Thồ phu* aux pêcheurs, en particulier appelle les pêcheurs à la pêche.

Le *Lái lui* (maitrè de la 2ème barque)

— même fonction que le *Thồ phu* et assure la sécurité du *ghe lui*

Le *nằm ghe* (gardien de barque) :

— garde les barques de pêche et responsable des objets installés dedans
— prépare la cuisine pour tous les pêcheurs
— assure la propreté, l'entretien des barques.

Le *cầm chèo phách* (plongeur) :

— dirige la manoeuvre des voiles
— plonge pour décrocher les *chà* des flotteurs et décrocher les filets des coraux le cas échéant.

Les *ban* (coolies pêcheurs) :

— rament, relèvent le filet.

Le travail de séchage et raccommodage des filets est fait par tous les pêcheurs, sauf les dêux gardiens. Deux mois avant la saison de pêche, tous les pêcheurs se mettent au travail de préparation des équipements tels que coupage des lianes pour la ligature des pierres, récolte des écorces teintoriales, feuilles de latanier etc. . . Durant cette période, le propriétaire paie la nourriture de tous; ces frais, mentionnés dans la colonne des frais généraux de la campagne, seront déduits en fin de campagne des recettes totales avant de procéder au partage des bénéfices. Avant le départ pour la pêche, on célèbre un culte aux déesses de la mer ; le propriétaire arrête alors le compte des dépenses des 2 mois de travail de préparation y compris celles du culte des déesses et le fait connaitre à tous ses employés.

DEUXIEME PARTIE

Campagne de pêche.—

— Pendant la campagne de pêche, le propriétaire distribue une ration de riz suffisante à tous lsa pêcheurs ; cette ration sera retenue à la fin de le saison sur les recettes de chaque pêcheur.

— A la fin de chaque mois, le patron arrête le compte des dépenses qu'il a payées comme frais généraux et le tient à la disposition de tous les pêcheurs.

— Aprés chaque vente, une petite quantité de poisson est toujours laissée pour le compte des 2 gardiens de barque qui, avec ces produits, ont la charge de payer le bois de chauffage, l'eau potable, les condiments, etc. . . Cette laisse varie suivant la prise ; si la pêche est rémunératrice, les 2 gardiens auront une part plus large. A remarquer qu'avec cette part, les gardiens couvrent largement les dépenses ménagères de la barque.

— Le mareyeur est spécialement chargé de l'écoulement des produits de la pêche et de la collecte pour le propriétaire de l'argent chez les divers acheteurs, travail dont il est seul responsable. Il touche toujours 2% sur le prix de vente des poissons, même au cas où la vente se fait directement entre pêcheurs et consommateurs.

— Le secrétaire est très souvent un membre de la famille du propriétaire.

TROISIEME PARTIE

Fin de campagne et partage des bénéfices.—

Après avoir ramené les barques à terre, séché, retanné le filet et célébré un culte de remerciement à tous les dieux et déesses qui les ont protégés pendant la pêche, les pêcheurs procèdent au partage des benéfices. Supposons qu'en fin de la saison, une installation de *mành* ait rapporté 50.000$, cette somme sera repartie comme suit :

Frais généraux

— Culte	3.000$00
— Frais de nourriture pendant 2 mois de préparation ...	6.000.00
— Taxes	2.000.00
	11.000$00